

Punto e birra

Volume 2

Birra e formaggio Un matrimonio... che s'ha da fare

L'universo della gastronomia, e del gusto in generale, osservato e raccontato dal punto di vista... della pinta. Questa la premessa, e insieme l'obiettivo, di Punto e birra, collana dedicata alla bevanda figlia dei cereali, la quale – dopo una lunga permanenza in una posizione sostanzialmente marginale, nel costume (alimentare e in senso lato) degli italiani – è giunta negli ultimi anni a ottenere una collocazione decisamente migliore. Merito del fenomeno della produzione artigianale: del suo respiro non solo dimensionale, ma anche e soprattutto qualitativo. Aspetto rivelatosi decisivo nel richiamare l'attenzione su tutta una serie di potenzialità che un buon calice di birra può e sa mettere in campo: dalle potenzialità nell'accompagnare un qualsiasi momento della giornata a quelle esercitabili nel bagnare il brindisi attorno a una tavola di particolare importanza; dalle potenzialità (sconfinate) nell'abbinamento in cucina a quelle, tutte da scoprire, nella “semplice” attività di degustazione. Esplorarle, quelle potenzialità, è la missione di Punto e Birra. Una missione nella quale vi invitiamo ad accompagnarci. Pagina dopo pagina, sorso dopo sorso.

Simone Cantoni



Punto e birra, collana a cura di Simone Cantoni

Volume 2

Birra e formaggio. Un matrimonio... che s'ha da fare

Proprietà letteraria riservata

© 2019 Marchetti Editore

Marchetti Editore

Piazza S. Silvestro, 27 - 56127 Pisa

Tel. 050 9661249

info@marchettieditore.it

www.marchettieditore.it

Si ringrazia Marco Franchini per l'amichevole supervisione

Grafica e disegni: Gabriele Simili e Martino Rossi

Ideazione e realizzazione copertina: Gabriele Simili

ISBN: 978-88-99014-41-4

I diritti di riproduzione e traduzione sono riservati.

Fotocopie per uso personale del lettore possono essere effettuate nei limiti del 15% di ciascun volume dietro pagamento alla SIAE del compenso previsto dall'art. 68, commi 4 e 5, della legge 22 aprile 1941 n. 633.

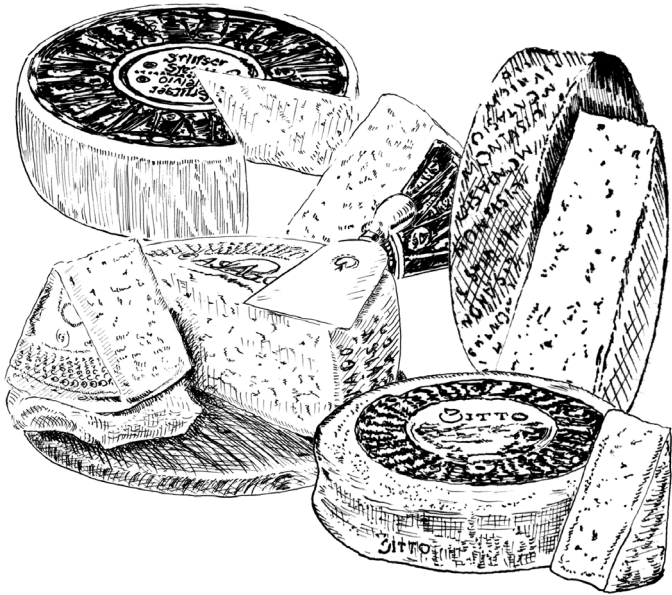
Le riproduzioni effettuate per finalità di carattere professionale, economico o commerciale o comunque per uso diverso da quello personale potranno avvenire solo a seguito di specifica autorizzazione rilasciata dagli aventi diritto/dall'editore.

Simone Cantoni, Flavio Romboli

BIRRA E FORMAGGIO

Un matrimonio... che s'ha da fare


marchetti editore



PER COMINCIARE...

Formaggio. Anzi, formaggi

A latte caprino, ovino, vaccino, bufalino o misto; a pasta pressata, filata, cotta o erborinata; freschi oppure sottoposti a (breve, media o lunga) stagionatura; e tante, tante altre varianti ancora. Una caleidoscopica girandola di espressioni organolettiche e tipicità territoriali, da esplorare con sguardo in movimento, a trecentosessanta gradi lungo l'intera linea dell'orizzonte nazionale e internazionale, senza rischiare di annoiarsi mai; anzi, scoprendo con soddisfazione di poter sempre essere colti da sorpresa, dal piacere della scoperta, di fronte alla molteplicità di temperamenti che si è in grado di mettere in campo per sedurre e, quasi sempre, conquistare l'ospite a tavola.

Ecco, l'universo della caseificazione è tutto questo. Un cosmo talmente ricco di colori, di più sottili tonalità e di ancor più sottili sfumature, da non poter non giungere a una conclusione; quella in cui, sorta di trasposizione (e di reinterpretazione) dell'Eureka aristotelico in versione gastronomica, si è costretti

ad esclamare, ricalcando l'ormai classica massima conosciuta da Lorenzo "Kuaska" Dabove in merito alla birra, che "Non esiste il formaggio: esistono i formaggi".

Un assunto concettuale che potrà forse sembrare ovvio, quasi banale, sicuramente superfluo a chi pratici il settore con continuità; ma che, a veder bene, parlando di nozione "popolare", o meglio "corrente", della materia, non è da considerare così scontato. Si pensi ad esempio a quante volte sia capitato di ascoltare – da parte di un interlocutore che facesse riferimento a un'esperienza cognitiva riguardante una derrata alimentare di altro genere oppure un diverso prodotto della natura – commenti riassumibili nella formula "Ha un odore che ricorda il formaggio".

Ebbene, in tale spontanea (e del tutto comprensibile, oltre che legittima) esternazione, si condensa tutta la genericità che non di rado (magari inconsapevolmente) contestualizza l'idea prevalente che si ha del "soggetto sensoriale" di cui stiamo parlando: come se il formaggio avesse un odore univocamente rappresentabile. No, è chiaro, ma vale appunto la pena di sottolinearlo, a scanso di fraintendimenti: le distanze che separano gli assetti gustolfattivi di un Gorgonzola, di un Camembert, di una Mozzarella e di una Robiola di Roccaverano (giusto per portare una limitatissima campionatura di unicità) sono reciprocamente così distanti tra loro da non poter non riconoscere come, per parlare pertinentemente di caseificazione, occorra "pensare al plurale".

E dunque iniziamo col mettere "i puntini sulle i": le due che delimitano, introducendola e concluden-

dola, la formula “i formaggi”. Sarà un buon approccio, l’unico adeguato, onestamente, per cominciare a inquadrare la sfaccettata “geografia” (caratteriale e territoriale) dell’argomento al quale ci siamo voluti dedicare in quest’occasione. Perché parlare di produzioni casearie significa, tra l’altro, addentrarsi in un meraviglioso dedalo di tradizioni locali: quelle che, anche solo limitandosi al nostro Paese, separano il complesso degli “usi e costumi” di una vallata piemontese da quello di un gruppo collinare marchigiano; quello delle campagne dell’entroterra campano da quello di un altopiano della Sardegna. Una “galassia di galassie”, a loro volta suddivise in microcosmi (estremamente ricchi e diversi l’uno dall’altro), corrispondenti alle peculiarità non solo delle venti regioni e delle centosette province in cui si articola lo Stivale, ma anche (e più correttamente) alle specificità storiche e antropologiche di porzioni ancor più minute di territorio, si parli di confini comunali, di gioaie montane, di pianure o di segmenti di costa.

Un patrimonio ingente e multiforme, di profumi e di gusti, che ha dato luogo a consuetudini, correnti di pensiero, pratiche procedurali e conseguenti risultanze sensoriali gelosamente difese e orgogliosamente propugnate, fino ad accendere piccole-grandi rivalità (magari tra due frazioni dello stesso Campanile) attorno alla rivendicazione, senza compromessi (su ciascuna delle due sponde in conflitto, ovviamente), circa la preferibilità o il maggior pregio ascrivibile alla propria ricetta anziché a quella concorrente. Per non parlare, poi, dell’ampiezza e dell’infinita

sfaccettatura dei panorami che si aprono al nostro sguardo, volendo gettarlo oltre i confini nazionali per posarlo sugli scenari esplorabili già soltanto in Europa: si pensi alle grandi scuole che esercitano il loro magistero, ad esempio, in Francia, Belgio, Olanda o Germania.

Ovunque il formaggio sia tra gli attori di usanze alimentari radicate e plasmate secolarmente, diventa un elemento anche identitario, incarna il senso di appartenenza a una comunità, soprattutto si arricchisce di contenuti di natura passionale (in senso edificante). E contribuisce, in quanto elemento di questi che possiamo definire (sempre in senso edificante) “localismi passionali”, a definire il rispettivo “sentimento alimentare”: una concezione dello stare a tavola da cui, di luogo in luogo, discendono cospicue letterature culinarie, di ciascuna delle quali è parte organica l’appendice riguardante l’insieme delle abitudini e dei modi di vedere concernenti proprio il tema dell’abbinamento.

Ecco, l’abbinamento. Una prassi che negli ultimi anni ha visto accendere, ancor più che in passato, su di sé i fari dell’interesse generale. Al di là dell’ovvia prevalenza di certe routine, diciamo “meno attente al particolare”, dettate dai meccanismi di un consumo le cui leve solo in parte sono in mano al consumatore stesso, è però vero che, pur con una gradualità non regolare, pur con un’avanzata puntiforme, pur in dosi omeopatiche, si sta facendo largo il principio per cui possa valere la pena di mangiare, e dunque bere, e dunque abbinare... una volta meno ma due

volte meglio. Insomma, il desiderio di muoversi con la consapevolezza di soddisfare al meglio il gusto (e non le viscere) sta tracciando un percorso; un percorso lungo il quale anche le tradizioni più solide, e meritevoli di esserlo, si aprono a frontiere inedite o, se volete, meno conosciute. Laddove la ricerca della buona combinazione “tra morso e sorso” si fa sana sperimentazione, qualsiasi cultura alimentare, partendo dalla propria “classicità”, può camminare ed evolversi: e quando intuisce di poterlo fare senza vilipendere le sue “sacre scritture”, sa ricevere e accogliere gli apporti più interessanti del “nuovo e diverso”.

Logicamente tutto ciò è utile a patto che il processo di contaminazione avvenga secondo un criterio di proficuità: integrando cioè contributi degni di considerazione e di rispetto. Ecco, proprio qui – sul terreno delle “aperture all’inedito”, a condizione che sia di qualità – la grande, millenaria, storia del formaggio arriva a saldarsi con un’altra esperienza altrettanto antica: un’esperienza finora legata, più che alle nostre, a latitudini di altri Paesi e aree del mappamondo, ma che di recente è scesa a rinvigorire, anche in Italia, radici già piantate un tempo ma non accudite e sviluppate in seguito: una tradizione che, comunque sia, nell’incontro con i ricettari regionali e locali, ha dimostrato di saper regalare frutti preziosi e assolutamente meritevoli di seria attenzione. Parliamo, lo si è capito, della tradizione della birra.

Lo storico sodalizio con il vino

Nell'introdurre il tema dell'abbinamento tra birra e formaggio abbiamo puntato il binocolo verso la realtà italiana non perché sia lo spaccato sul quale, in esclusiva, si soffermerà questo volume; né tantomeno perché si voglia chiudere gli occhi su come tale connubio abbia già prodotto contenuti, sedimentando saperi e competenze, in diversi scenari geografici: in tal senso non sfugge quanto già riferito a proposito delle grandi tradizioni casearie di alcuni quadranti europei (Francia, Olanda, Germania) che ospitano contestualmente altrettanto pregiate e solide scuole brassicole. No, la scelta di un approccio che passasse attraverso il filtro della "visione tricolore" è motivata da un'altra ragione: la volontà di affrontare subito quello che potrebbe apparire un nodo spinoso ma che, al contrario, si rivelerà un ottimo punto di partenza dialettico. Il riferimento è a quel sodalizio, granitico e inossidabile, che unisce, nella nostra Penisola, il consumo di formaggio all'affiancamento con il vino.

Si tratta di un connubio talmente collaudato che, di fronte alla sua autorevolezza, il solo sentir parlare di birra come "compagna di tavola" di bocconi caseari "nobili" quali fanno esserlo (per dirne solo alcuni) quelli di un Taleggio, di un Parmigiano Reggiano, di un Caciocavallo Podolico o di un Ragusano, potrebbe provocare, in qualche purista, reazioni inconsulte di rigetto, facendogli drizzare, come si dice, il pelo sulla schiena. Eh sì, perché, di fronte a questa ipotesi di accostamento sensoriale "contaminante" (potrem-

mo dire “modernista”, parlando del nostro Paese), in alcuni autorevoli osservatori è ancora irremovibile la sensazione di trovarsi in presenza di un atto di lesa maestà, e grave per giunta: in quanto il territorio dell’abbinamento gastronomico costituisce, in Italia, un “feudo” del nettare di Bacco.

Per chi voglia sostenere le (parimenti valide) ragioni della birra si pone dunque la necessità di affrontare tale questione; una questione tanto più complessa da dirimere in quanto si basa su presupposti, consuetudinari e metodologici, i quali risultano, in tutta onestà, anche veritieri. Da noi la partnership con il formaggio è, senza ombra di dubbio, appannaggio della nobile famiglia enologica e dei suoi esponenti – bianchi, rossi, rosati, spumanti e da dessert – di discendenza italica o internazionale, purché di lignaggio certificato. Su questo non si discute. L’interrogativo appropriato da porsi, tuttavia, è un altro: quello che abbiamo definito come “appannaggio” (con pieno diritto) è da intendersi necessariamente come esclusivo o piuttosto come una prerogativa da potersi esercitare anche in condivisione? Non foss’altro che per amore di democrazia, in questa sede si propende per la seconda opzione. Del resto, esempi di abbinamento “multiculturale” ormai ampiamente sdoganati ve ne sono in abbondanza: basti pensare a quello, che in Toscana ha ormai fatto scuola, tra il sigaro e alcuni distillati d’oltre confine come Rum, Whisky, Cognac o Calvados. E dunque, bando a timori e reticenze: pure in materia di formaggio, è giunta l’ora di scrollarsi di dosso, anche nei riguardi

della birra (della buona birra), ogni pregiudizio, fino all'ultimo rimasuglio. L'ora di affrancarsi, una volta per tutte, dalle rigidzze di un'ortodossia fraintesa in termini di dogmatismo.

Le birre artigianali: un “nuovo classico”

Partendo dal (ragionato) slancio iconoclasta con cui si è chiuso il paragrafo precedente, si procederà, con passo spedito, verso l'obiettivo prioritario di queste pagine: celebrare le nozze, in piena luce e con tanto di pubblicazioni affisse, tra messer formaggio e madama birra. Anche perché, venendo a quanto specificamente riguarda quest'ultima, è sotto gli occhi di tutti il processo in atto, nel nostro Paese, di progressiva trasformazione, in seno alla platea dei consumatori, dell'immagine stessa di questa bevanda: un graduale spostamento dei “termini di percezione” di questo prodotto, che sta (finalmente) correggendo via via i molti luoghi comuni che lo hanno accompagnato finora (anche se la strada è sempre lunga), restituendolo a una nozione più corretta e appropriata. In questa linea di tendenza, sospinta da diversi fattori concomitanti, uno tra i fenomeni più vitali e interessanti è indubbiamente quello del “boom” dei marchi artigianali: birrifici (siti di lavorazione di carattere locale, con dimensione contenuta), *beer-firm* (attività non dotate di stabilimento proprio, clienti dei birrifici stessi) e *brew-pub* (impianti di brassaggio con annesso locale di somministrazione), che sfornano volumi annui limitati e commercializzano birra non pastorizzata né microfiltrata.

Un'esperienza avviatasi tra primi anni Ottanta e metà anni Novanta con alcune iniziative isolate e coraggiose; strutturatasi in un nucleo di sei o sette pionieri più consapevoli (per quanto non meno coraggiosi) tra 1995 e 1996; quindi cresciuta – nel solco dell'esempio tracciato dalla “generazione zero” e da quella dei più efficaci “apripista” – con ritmi inizialmente titubanti, poi via via più accelerati, fino a farsi decisamente serrati, tanto da portare, nel 2019, a raggiungere le circa 1400 unità. Un'esperienza, sottolineandone un altro tratto identificante, segnata da forti impronte di “territorialità”: in ordine non solo agli appena enunciati “ordini di grandezza materiali”, ma anche (in ragione di essi) ai conseguenti approcci di cultura e di costume. È facile capire, infatti, come in virtù delle sue stesse “premesse imprenditoriali”, il movimento dei microbirrifici abbia trovato un naturale orizzonte di riferimento, e di contiguità, proprio nel panorama delle specialità alimentari tipiche e regionali: le quali sono entrate in gioco sia nel ruolo di ingredienti per la preparazione di specifiche tipologie brassicole (come quelle imperniate sull'impiego di farro, castagne, miele, vino, mosti d'uva e altro) sia, ancor più facilmente e spontaneamente anzi, con funzioni di accompagnamento in tavola (e di esaltazione reciproca) rispetto alle “birre locali”, per imbandire pranzi o cene, spuntini o merende, all'insegna della tradizione.

INDICE

PER COMINCIARE...	5
Formaggio. anzi, formaggi	5
Lo storico sodalizio con il vino	10
Le birre artigianali: un “nuovo classico”	12
L’entrata in scena della birra come bevanda di qualità	14
La valorizzazione reciproca di due esperienze	15
COS’È LA BIRRA	19
Brevi cenni sulla produzione della birra	19
Gli ingredienti	19
La maturazione	26
Artigianale e industriale	26
Brevi cenni sulla classificazione: le tipologie birrarie, alias gli “stili”	28
L’ABBINAMENTO DELLA BIRRA ALLA CUCINA	37
I fondamenti teorici dell’abbinamento	37
L’abbinamento brassi-gastronomico	40
COS’È IL FORMAGGIO	47
Brevi cenni sulla produzione del formaggio	48

I trattamenti preliminari del latte	48
La coagulazione	50
Il frazionamento e l'eventuale cottura della cagliata	52
L'estrazione della cagliata e la formatura	53
Trattamenti speciali	53
La salatura	55
La maturazione	56
La stagionatura	56
La classificazione del formaggio	57

IL CONNUBIO FORMAGGIO E BIRRA:

UN "MATRIMONIO" CHE S'HA DA FARE	63
Birra e formaggio: le affinità di base	64
Materia lipidica	64
Bordone amaricante	65
Vigoria sapida	66
Affilatezza acidula o acida	66
Compensazione alcalina	67
In guardia contro i facili entusiasmi	67
L'abbinamento tra formaggio e birra: una questione anche metodologica	68
Formaggio e birra: le condizioni per una felice... vita di coppia	70

UNA SELEZIONE DI FORMAGGI DOP

DA ABBINARE ALLA BIRRA	77
Asiago	77
Bitto	78
Bra d'alpeggio	79
Cabrales	79
Caciocavallo silano	80
Castelmagno	80
Fontina	81

Formaggio di fossa di Sogliano	82
Gorgonzola	83
Montasio	84
Mozzarella di bufala	84
Murazzano	85
Parmigiano Reggiano	86
Pecorino delle balze volterrane	87
Pecorino sardo	87
Piacentinu ennese	88
Puzzone di Moena	88
Raschera d'alpeggio	89
Robiola di Roccaverano	90
Roquefort	90
Stilfser	91
Stilton	92
Taleggio	92
Toma piemontese	93
Valtellina Casera	94
Vastedda della Valle del Belice	95
ALCUNE INDICAZIONI DI CLASSIFICAZIONE	97
IDEE PER UN MENÙ DI PIATTI DA PREPARARE	
CON FORMAGGIO E BIRRA	99
Torta salata con pere e Gorgonzola	100
Risotto del Casaro	101
Scaloppine alla Oud Bruin	102
Birramisù	103
APPENDICE: A OGNI BIRRA IL SUO BICCHIERE	105

Gli altri volumi della collana Punto e birra

Volume 1 - *Birra e cucina Toscana*